

L'Échanson des Gourmets

Menu

On nous approuve



Nos activités



Pensées sur et
autour de la
Gastronomie

Président d'honneur
CURNONSKY †
Prince Elu des Gastronomes

Organe officiel du



23^e ANNEE

NUMERO 3

JUILLET 1957

EXTRAIT DES STATUTS DU CLUB DES GASTRONOMES

BUTS

Art. 3. — L'association a pour objet de créer des liens toujours plus étroits entre ceux qui ont le souci de perpétuer la tradition du bien manger et du bon vin en les réunissant sous ce signe.

COTISATION

Art. 8. — Les associés **Gastronomes** ont à verser une cotisation annuelle de 500 francs (200 francs pour le conjoint), sans second service de la revue.

Les associés **Producteurs, Restaurateurs, Hôteliers**, une cotisation annuelle de 1.000 frs.

Les associés **Protecteurs**, une unique cotisation de 3.000 francs.

Les associés **Hôteliers, Restaurateurs** paient un droit d'entrée de 500 francs. (Les panonceaux qui leur sont confiés restent la propriété du Club qui peut en exiger la restitution sans avoir à en justifier le motif).

CONDITIONS D'ADMISSION

Quiconque désire faire partie de l'Association doit en faire la demande écrite au Conseil d'Administration, appuyée du parrainage de deux membres effectifs. Le Comité statue sur

cette demande dans le délai qu'il juge opportun et sans devoir, en aucun cas, motiver sa décision.

Les demandes d'admission seront adressées: 126, rue de Linthout, Bruxelles - Compte Chèques Postaux 442.65 du Club des Gastronomes (association sans but lucratif) Bruxelles

AVANTAGES

Tous les membres reçoivent leur carte ainsi que la Revue « L'Echanson des Gourmets ».

Les membres producteurs et hôteliers sont recommandés, à titre gracieux, dans la Revue.

Tout membre a droit :

- 1) à un panonceau pour les membres Restaurateurs et Hôteliers;
- 2) à l'assistance et aux conseils du Club ou des délégués régionaux, pour toutes questions relatives à la gastronomie : recettes de cuisine, listes de fournisseurs, etc.;
- 3) à participer, moyennant la quote-part fixée dans chaque cas, aux réunions de démonstrations gastronomiques organisées périodiquement;

A la demande de plusieurs membres, nous avons fait exécuter un nouveau stock de FANIONS DE TABLE en feutre, montés sur pieds chromés. Ces fanions sont à la disposition exclusive des membres. Inscrivez-vous dès à présent et virez à notre C.C.P. la somme de 250 francs.

Organe officiel du
« CLUB DES GASTRONOMES »
Président d'Honneur : Curnonsky
Prince Elu des Gastronomes

L'Echanson des Gourmets

Administration & Rédaction
126, rue de Linthout, BRUXELLES
C. C. P. n° 442.65
du Club des Gastronomes, A.S.B.L.

ON NOUS APPROUVE

Nos amis connaissent sans doute M. Cobut qui se distingua dans la vallée de la Molignée où il succéda à son père. Il fut à l'honneur lors d'expositions culinaires à Namur, et son établissement jouissait de la plus flatteuse réputation. Il nous en voudra peut-être de révéler qu'il eut la joie d'être félicité par Ali Khan, descendu pour plusieurs jours, incognito, en son hôtel. Les louanges d'un si grand personnage n'étaient pas pure flatterie !

M. Cobut quitta Falaën pour aller s'installer à Tournai, où il était inconnu. Mais ses qualités professionnelles lui créèrent rapidement une situation très en vue et une réputation qu'on envie.

Nous avons cru bon de présenter brièvement l'auteur de la lettre qu'on va lire. De le connaître, donne encore plus de valeur à l'approbation qu'il donne à notre article « Pitié pour eux ».

Puissent les autres restaurateurs raisonner aussi sainement ! Cette lettre, prise parmi 25 autres, montre que nous avons raison d'exposer au grand jour un problème qu'aucune discussion dans l'ombre ne permettra jamais de résoudre.

Monsieur,

Dans la revue des Hôteliers - Restaurateurs - Traiteurs et Cafetiers, du 4 avril 1957, vous consacrez un article tout à fait à la page et qui vient en son temps : « Pitié pour eux ». Enfin, un club s'occupe de nous, Hôteliers - Restaurateurs.

Je vous soutiendrai dans cette campagne, car pour ma part, installé depuis cinq ans ici à Tournai, et fils de Restaurateur, j'ai organisé ma vie comme vous le prescrivez et je m'en trouve très bien. Je vous assure que je n'ai perdu aucun client de ce fait, bien au contraire ! Etant toujours au fourneau, un bol d'air de temps en temps me fait le plus grand bien et m'est nécessaire.

Je sors tous les lundis — à moins de banquet commandé —, et tous les ans avec ma femme et mes trois filles, je prends treize jours de vacances. Pendant ce temps tout le personnel est en congé et tous les corps de métiers peuvent à leur aise « rapproprier » la maison (peintre, ramoneur, etc.).

J'espère que beaucoup de mes collègues se décideront, enfin, un jour, d'employer la même tactique que moi, et vous prie d'agréer, Monsieur, mes sincères salutations.

(Signé) Cobut E.

que peut être résolue la question du "TOUT COMPRIS,,

lisons-nous dans « L'Information hôtelière, touristique et gastronomique » éditée à Paris.

Le « tout compris » est un des problèmes les plus irritants qui se posent à l'hôtellerie. Eternellement débattu, il continue de susciter les prises de position les plus opposées. Ses partisans soutiennent que la pratique du prix global forfaitaire doit donner satisfaction à la clientèle en lui épargnant toute surprise; ses adversaires (dont nous sommes) arguent que le « tout compris » aboutit en fait à enfler facticement les prix : le pourboire étant tellement ancré dans nos

habitudes, que le service, inclus dans la note, sera ainsi payé deux fois.

Notre confrère suisse « Hôtel Revue » vient de publier un longue étude sur cette question et nous avons eu le plaisir de lui voir reprendre les arguments que nous avons mis ici en avant pour soutenir notre thèse. Parlant de la suppression du pourboire, il écrit :

« Nous croyons personnellement qu'il sera difficile d'arriver à une entente satisfaisante dans ce domaine,

Restaurateurs, Membres Etrangers

« La magnifique fraternité franco-belge est symbolisée par l'alliance de la cuisine belge et de la cuisine française qui sont les deux premières cuisines du monde ».

CURNONSKY,
Prince Elu des Gastronomes
1939.

Le panonceau du Club des Gastronomes est remis au titre de « Membre Etranger » aux hôteliers et restaurateurs en témoignage de reconnaissance pour les hautes qualités de leur Maison, leurs prix raisonnables et particulièrement aussi pour l'accueil, plus que sympathique, réservé aux touristes et passants de nationalité belge en séjour dans les pays amis.

Amis belges, vous accorderez votre préférence, au cours de vos déplacements et de vos randonnées, à nos membres étrangers, car ils méritent pleinement votre estime.

Les panonceaux ont été décernés à :

- M. DORIN, Auberge de la Truite, Cité Retiro, 30, Faubourg St-Honoré, Paris.
- M. POMA, Hôtel Restaurant Pétiou, Le Nouvion (Aisne).
- M. WOLFF, Hôtel Restaurant Château de la Chèvre d'Or, Eze (Alpes Maritimes).

- M. PASERO, Taverne de Provence, 8, avenue Soleau, Antibes.
- M. GIANNETTI, Hôtel Restaurant de la Baumette, à Agay.
- M. LIONS, Restaurant dei Mouscardins, St-Tropez.
- M. PUGET, Restaurant du Petit Brouant, 4bis, rue Deloye, Nice.
- M. SAQUET, Restaurant La Voile d'Or, sur la Plage, St-Raphaël.
- M. BIANCHERI, Hôtel Restaurant Les Oliviers, St-Paul.
- RESTAURANT LE RELAIS BASQUE, Orgon (B. du Rhône).
- M. SCHWECKLER, Hôtel Restaurant du Midi, Place Nationale, Annemasse.
- M. LORENZI, Hôtel Restaurant La Mortala, Ponte St. Luigi (Fres Ventimille - Italie).
- M. LENOIR, Hostellerie, Auwillers-les-Forges, près Rocroi (Ardennes).

Nous publierons régulièrement la liste des membres, hôteliers et restaurateurs, au titre « Etranger ».

car sitôt que le client se trouve directement en rapport avec un sommelier, un portier ou n'importe quel autre employé de service, il se croira obligé de donner un pourboire, même si cet employé présente pour la prestation qu'il vient de fournir une note comprenant la taxe de service. Le pourboire est en effet devenu un complexe et il suffit pour s'en rendre compte d'observer les réactions des clients des wagons-restaurants au moment où le garçon leur présente une note qui comporte pourtant 12 % de service. A de rares exceptions près, tous les consommateurs — qu'il s'agisse d'habitues des wagons-restaurants ou de personnes qui s'y hasardent timidement — ne voudront pas « déchoir » aux yeux du garçon et lui laisseront un supplément... »

C'est ce que nous avons écrit ici en parlant des chauffeurs de taxis et des garçons coiffeurs : le tout compris serait l'idéal si les hommes n'étaient pas les hommes et si le pourboire n'était pas devenu plus qu'une habitude, un complexe, comme l'écrit très bien notre confrère.

Sans doute pour les prestations hôtelières proprement dites : chambres et pension, pourrait-il en être autrement, du fait que dans ce cas, le client paie le plus souvent sa facture directement au bureau de l'hôtel et non aux employés intéressés. Il faut convenir que dans ce domaine le « tout compris » gagne d'ailleurs du terrain : adopté par les hôteliers suisses, il vient plus récemment de l'être en Belgique. Le tort de la presse française qui mène campagne pour son

application générale en France est de vouloir l'étendre non seulement aux prestations hôtelières mais encore aux repas et aux consommations payées par la clientèle directement au personnel de service.

Encore faut-il bien souligner que le « tout compris » même réduit aux seules prestations hôtelières et aux prix de pension comporte un risque qui est grave : celui de faire apparaître aux touristes des prix sensiblement plus élevés que ceux des hôtels des pays qui n'auraient pas encore adopté le système. Il est bien évident que le public ne fera pas le calcul qui lui démontrerait que les prix forfaitaires ne sont pas plus élevés et sans doute aura-t-il raison puisque, dans la plupart des cas, le pourboire n'en sera pas supprimé pour autant.

Pour que la pratique du « tout compris » ne constitue pas un danger pour l'hôtellerie française, il faudrait qu'une entente internationale puisse se faire sur ce point entre les divers pays de tourisme intéressés par la question et aussi, comme l'a réclamé dernièrement le Président François au cours d'une interview accordée à un de nos confrères, que les prestations et taxes à incorporer dans le « tout compris » fussent uniformisées non seulement entre les différentes classes d'établissements mais encore entre les différents pays intéressés.

Sans doute la question du pourboire n'en serait pas réglée pour autant, mais l'hôtellerie française ne risquerait plus alors d'être défavorisée par rapport à ses concurrentes.

Paul de MONTAIGNAC

Samedi
28 septembre
1957

Le déjeuner du Large

Il sera servi aux membres du Club le samedi 28 septembre à 13 heures 15 au Relais du Comte Jean au Zoute-Oosthoek.

MENU

Quelques distractions
Les Filets de Sole au Champagne
La Côte à l'Os grillée au Feu de Bois
Cœur de Laitue
Coupe aux fruits

VINS

Heidsieck
Dry Monopole
Château Bahans-Haut-Brion
Un 1^{er} cru Graves 1950
Moka

Conditions de la participation : 400 Francs.

Nombre limite : 40 couverts.

Date limite d'inscription : 23 septembre, par versement au C.C.P. N° 442.65 du Club des Gastronomes à Bruxelles.

Le dîner de l'Oscar 1956

On voudrait ne pas employer les grandes orgues pour célébrer cette prestigieuse manifestation culinaire, mais comment ne pas utiliser les seuls mots qui conviennent ? François Van Hecke a-t-il voulu étaler son incomparable maîtrise et nous donner une preuve nouvelle de ce que son nouveau titre était mérité. Ceux qui fréquentent son établissement savent que ce temple du bien-manger est pareil à lui-même de jour en jour et que le mérite n'y est pas affaire de circonstance. L'ami Van Hecke a dûment prouvé ses qualités et son nom marquera dans les annales du Club, fraternellement uni à celui de Fernand Meyrath. Nos deux « Oscars » sont d'ailleurs d'intimes amis, pour avoir au temps de leur laborieuse jeunesse, travaillé ensemble dans la brigade de Charles Wurtz, au célèbre Grand Vatel. Ils étaient jeunes, peut-être insoucieux, mais bons éléments, excellents apprentis. Les voici aujourd'hui couronnés de la plus haute récompense de l'ART culinaire en Belgique. C'est pour eux, le couronnement, non le terme, d'une prodigieuse ascension. Disons-le : ils sont l'égal des meilleurs chefs de cuisine et la France nous les envierait !

Le vieux, l'archaïque « Panier d'Or » que l'on vous a montré précédemment en images, était ce jour-là abondamment fleuri. C'est que — comment dire ? — les pa-

trons n'ont que des amis et tous avaient sincèrement voulu s'associer à l'hommage que le Club des Gastronomes rendait au « chef » et à Madame. D'où cet amoncellement de bouquets, de gerbes, de corbeilles, de « potées ». D'où cette « Floralie brugeoise » qui faisait de la maison une vaste serre, merveilleusement garnie. Des amis, la maison n'en manque pas. Et ce jour-là, quelques-uns honoraient la compagnie des membres du Club : M. Gilbert Mabilie, chef de Cabinet adjoint de Monsieur le Ministre des Finances, M. Botte, Commissaire d'Arrondissement, représentant le Gouverneur de la Province, M^e Kah, dont on sait le grand rôle qu'il joue à Lille et dans le Tourisme français, M. Georges Fivet, président des Hôteliers et Restaurateurs brugeois, M. Dries Van Damme, de la Fédération touristique provinciale...

Le menu ? Vous le verrez : simple et discret. Mais c'est la simplicité et c'est la discrétion qui permettent le mieux de révéler les qualités professionnelles de l'exécutant. Les « grandes machines » permettent l'artifice et l'apprêt. Le plat simple, non. On en vit encore une magnifique démonstration au « Panier d'Or ».

Il faut pourtant accorder une mention spéciale aux vins. Le vieux restaurant a des caves d'une richesse insoupçonnée. Elle pourrait être une des gloires de Bruges

gastronomique, comme le Beffroi est une des gloires de la Bruges des archéologues, les peintures de Metsys de l'Hôpital Saint-Jean, la gloire de Bruges ville d'art et le Minnewater, la gloire de Bruges-la-Rêveuse.

Ses vieux caveaux débordent des murs épais, s'approfondissant sous la terrasse, grignotent sur le sous-sol de la Grand'Place. Et sur chaque caveau, au-dessus des flacons poussiéreux, des étiquettes aux noms prestigieux. Mais ce jour-là, on salua un Pouilly-Fuissé de 1952, un Château Petrus 1947 et un La Tache 1915, servis en une gradation parfaite, subtilement liée à l'ordre des plats dans une harmonie délectable et qui fut savamment étudiée.

Le Président du Club eut la tâche aisée pour féliciter l'auteur d'un tel chef-d'œuvre, qui sera le digne détenteur de notre Oscar 1956. C'est Fernand Meyrath qui remit la statuette à son ami Van Hecke, achevant son geste par l'offrande d'une magnifique gerbe à la souriante hôtesse, Madame Van Hecke. M. le Commissaire d'Arrondissement, à son tour, félicita les patrons du « Panier d'Or », leur remettant un joli souvenir de la part du Gouverneur van Outryve d'Ydewalle. Maître Kah apporte l'appréciation de la France touristique et de la France gastronomique. Le déjeuner que nous venons de vivre avec tant d'émotion, dit-il, était le chef-

d'œuvre parfait. Il justifie ce que disait le regretté Prince des Gastronomes Curnonsky, en 1939, déjà : « ... la cuisine belge est sans doute la meilleure cuisine de l'Europe avec la cuisine française... Elle est fraîche, droite et simple, de cette simplicité qui n'exclut pas

une science approfondie et sûre des meilleurs plats... ». Et Monsieur Van Hecke en est un des plus magnifiques servants, ajouta M^e Kah, très applaudi.

Au cours du déjeuner, ce déjeuner printanier, ce déjeuner fleuri, des fleurs furent remises

à Mesdames Raymond Boon et Francis Geerts à l'occasion de la nomination de MM. Boon et Geerts en qualité d'administrateurs du Club des Gastronomes. Et ce fut une occasion de plus de se réjouir de cette splendide réunion.

MENU

Saumon froid d'Ecosse
en Belle-Vue

Les filets de sole Panier d'Or

La côte de Bœuf à la Bréhan

Plateau de fromages

Dijonnaise glacée

VINS

Roederer brut en magnum

Pouilly-Fuissé 1952

Château Petrus 1947

La Tache 1915

Le second banquet Aérien Mondial de la Sabena

Jeudi
16 mai
1957

*Tout le monde en a dit qu'il
fut une réussite exceptionnelle.*

Aussi bien, laisserons-nous aux journalistes invités, le soin de la décrire.

Mais avant tout, laissons la parole à la Sabena, et à son chef de division, M. R.R. Mahy, qui a bien voulu envoyer au président la lettre qui suit :

Le 27 mai 1957.

Cher Monsieur Morren,

C'est avec joie que nous avons lu la lettre que vous m'avez adressée le 18 mai.

Il est extrêmement encourageant de voir combien vous avez apprécié l'exécution du Banquet des Gastronomes, et nous sommes très touchés par les appréciations élogieuses que vous-même et les membres

de votre Club, sans oublier les journalistes présents d'ailleurs, avez bien voulu nous faire tenir au sujet de la cuisine servie à bord, du service de notre personnel de cabine, du choix des mets et des vins, et de l'organisation de la manifestation.

Vous avez été assez aimable pour souligner dans votre allocution, que vous étiez fier de voir la Sabena prendre l'avance dans la gastronomie aérienne. Je voudrais vous retourner ce compliment et vous dire en

toute sincérité que la Sabena est fière d'avoir été jugée digne d'être patronnée par le Club des Gastronomes.

Nous avons voulu prouver, autrement que par des mots et des slogans publicitaires, que la Sabena ne néglige rien pour atteindre l'objectif qu'elle s'est fixée, de ne donner que des « SERVICES IMPECCABLES ». L'un d'entre eux, celui qui frappe probablement le plus notre hôte à bord, est certainement celui qui est relatif aux repas et boissons que nous offrons en cours de vol.

Je ne puis exprimer comme je le voudrais le plaisir que nous ressentons à voir que cet objectif là a été atteint : on peut faire d'une cabine d'avion un restaurant de grande classe...

Voulant rester dignes de votre patronage, nous nous efforcerons de faire en sorte que cette qualité de service, que nous avons pu atteindre, soit maintenue.

L'ampleur du service sera évidemment, dans certains cas, limitée par des réglementations internationales, les disponibilités de poids et de volume, le temps de vol ou certaines circonstances techniques,

mais dans chaque cas la qualité de ce que nous servirons à notre clientèle sera digne de figurer à un banquet de Gastronomes.

Je me suis fait votre interprète auprès de M. Brodure pour lui dire votre gratitude et lui transmettre vos remerciements. C'est lui qui a donné son éclat à cette manifestation.

Je lui ai demandé d'en faire part également à ses collaborateurs MM. Schlirf, qui s'est occupé de l'organisation du banquet en vol, Boone et Finne, qui se sont occupés de l'organisation au sol, ainsi que les chefs Piercot et Gunst, et les autres membres du personnel de la cuisine.

Ce sera toujours avec un immense plaisir, cher Monsieur Morren, que nous vous verrons à Melsbroek. Nous envisageons dès à présent, dans un avenir malheureusement trop lointain, l'organisation du troisième Banquet Gastronomique aérien et tout sera mis en œuvre pour qu'il soit aussi apprécié que celui-ci.

Je vous prie de croire, cher Monsieur Morren, à l'assurance de mes sentiments les meilleurs.

R.R. MAHY,
Chef de division

L'AVIS DE LA SABENA

Le n° de juin, du Bulletin mensuel de la Sabena, parlait en ces termes, du

BANQUET GASTRONOMIQUE AERIEN

Rééditant l'exploit culinaire de 1955, la SABENA a organisé, en coopération avec le « CLUB DES GASTRONOMES », un nouveau banquet aérien.

C'est la célèbre association des Gastronomes qui a demandé à la SABENA d'organiser ce festival culinaire. Notre but en le réalisant — avec enthousiasme d'ailleurs — était de prouver que l'on peut transformer une cabine d'avion en un restaurant de 1er ordre, trois étoiles, pourvu qu'un nombre de conditions déterminées soit respecté.

La durée du vol fut de 2 h. 30 environ, de bloc à bloc. L'avion était un DC6B équipé du buffet Nordskog. Le nombre de personnes à servir s'élevait à 48. Nous disposions à bord d'un équipage normal (deux commis de bord et une hôtesse de l'air) auquel avait été adjoind un cuisinier.

Quelques journalistes participèrent à ce vol et firent paraître dans la presse des articles extrêmement élogieux sur cette manifestation. Grâce à l'éclat donné à cette réalisation, dans la presse quotidienne et périodique, dans les journaux spécialisés en tourisme et gastronomie, on peut dire que la SABENA a retiré un grand profit de l'effort fourni par les nombreux services qui ont participé à la réussite de cet exploit.

Le Comité du CLUB DES GASTRONOMES nous a adressé la lettre que voici :

« Voulez-vous me permettre, en mon nom personnel et pour tous nos participants aux heures glorieuses du 16 mai, de vous dire toute notre admiration pour la magnifique démonstration des services des ailes et de catering de la SABENA.

» Lorsque, il y a deux ans, nous organisons le premier voyage du premier banquet aérien mondial, nous pensions avoir atteint un sommet qu'il serait impossible de surmonter encore...

» Or, avec une facilité à laquelle nous rendons tout particulièrement hommage, vous venez de nous donner une splendide démonstration des nouveaux progrès de vos services et nous vous en disons toute notre joie, à la veille de tout ce que vous allez avoir à réaliser en 1958...

» Ce fut impeccable jusque dans ses moindres détails pour chacun des services intéressés, et nous devons les confondre tous dans un même concert de louanges.

» En toutes les circonstances, nous sommes et serons heureux de rester auprès de vous, afin de maintenir la splendide avance prise par la SABENA dans ses multiples réalisations de gastronomie aérienne.

» Je vous demande de bien vouloir dire à chacun notre gratitude et nos plus vifs remerciements.

» Je terminerai enfin, en utilisant la formule de l'au

revoir, car une aussi prestigieuse démonstration appelle sans doute aucun de nouveaux glorieux lendemains.

» Je vous prie de croire, cher Monsieur, à l'assurance de mes sentiments les meilleurs et dévoués.

» Pour le Comité,

» Le Président,

» (s) P.J. MORREN. »

Il est inutile, pensons-nous, de donner plus de commentaires. Les services de E HOT CAT E.CH.CM. C.P.U.B. et E.CH.HOT peuvent s'enorgueillir d'un nouveau *very good show* !

CE QU'EN DIT " LA DERNIERE HEURE „

« La Dernière Heure » s'attacha plutôt aux à-côtés techniques d'une brillante démonstration, qu'elle qualifie de « festin de roi ».

UN DINER GASTRONOMIQUE EN PLEIN CIEL

Quarante-sept tonnes de viande, douze tonnes et demie de volaille, vingt-trois tonnes de fruits, onze tonnes de beurre, dix tonnes de sucre, six tonnes de café, 136.000 œufs, 260.000 petits pains, 215.000 gâteaux, 60.000 bouteilles ou boîtes de lait... voilà, notamment, ce qui fut nécessaire pour les 204.000 repas à servir entre ciel et terre qui furent préparés, en 1956, dans les cuisines de l'aéroport de Melsbroeck.

Dans ces cuisines, que nous venons de visiter en compagnie de MM. Bans, chef du service de Presse de la Sabena, Mahy, chef de la Division « Commissariat et Hôtellerie », Hoste, son adjoint, et Brodure, chef du service « Hôtellerie », neuf cuisiniers et deux chefs ont la responsabilité de préparer les repas, chauds ou froids, qui, quelques heures plus tard, garniront la table des passagers des lignes aériennes belges.

Les problèmes qui se posent ici sont très différents de ceux qui préoccupent les cuisiniers des restaurants « au sol ». Il s'agit, en effet, que tout soit conçu afin de faciliter la tâche du personnel « volant », celui-ci ne disposant ni du temps, ni de la place nécessaires pour confectionner en vol les succulents petits plats dont les voyageurs sont tellement friands. Si, pour les repas froids, la solution de ces problèmes ne comporte pas de difficultés majeures, par contre, toute une technique spéciale a dû être mise au point pour les repas chauds.

En général, leur cuisson est interrompue avant

qu'elle n'ait atteint son point idéal; les mets sont alors surgelés pour leur conserver toutes leurs qualités, et, rangés dans des containers spéciaux qui trouvent place à bord, il n'en sont extraits qu'au moment du service, pour être rapidement réchauffés dans des fours électriques qui peuvent atteindre une température de 225°.

Les avions long courrier emportent ainsi vingt-huit containers où vaisselle, couverts, boissons et nourriture sont minutieusement rangés, afin d'occuper le minimum possible de place.

Les possibilités de ce service sont telles que le « Club des Gastronomes » a pris l'initiative, il y a deux ans, de convier ses membres à participer à un véritable banquet gastronomique, servi en plein ciel. Et l'expérience fut tellement concluante, qu'il vient de récidiver.

Le deuxième banquet gastronomique a eu lieu, jeudi soir, à bord d'un Super DC-6 B, qui, alors que mouraient à l'horizon les derniers éclats d'un superbe arc-en-ciel, décolla de Melsbroeck, en emportant une pleine cargaison de fines fourchettes.

Et, tandis qu'il s'en allait survoler Paris avant de revenir à son port d'attache, par un chemin des écoliers qui le conduisit jusqu'à la mer du Nord, se succédèrent dans les assiettes des convives, un médaillon de foie gras, une « avalanche » de hors-d'œuvres, un suprême de turbot au coulis d'écrevisses, de la selle d'agneau aux primeurs et un impressionnant parfait glacé, le tout arrosé de vins judicieusement choisis.

Une fois revenu à terre, M. Morren, président du « Club des Gastronomes », se fit un devoir de féliciter très chaleureusement, au nom de tous les convives, les responsables de ce festin de roi. —R.P.

Le beau repas sera celui où la saveur des mets et des vins enchantant les papilles du palais développe le suc qui facilite la digestion à mesure et fasse jaillir les bons mots et les joyeux propos, car au dire de Rivarol, les racines de l'esprit sont dans l'estomac.

Maurice des Ombiaux.

« SOIRÉE SUCCULENTE » DIT LE SOIR

De son côté, « Le Soir » donna un compte rendu écrit sur un ton nettement enthousiaste, et dont le titre est déjà lui-même particulièrement évocateur.

GASTRONOMIE VOLANTE

En gastronomie, comme en histoire, les périodes se succèdent sans trop se ressembler. On part de la rusticité antique, on traverse des époques de plus en plus compliquées, on passe par des transitions parfois extravagantes, pour en venir, peu à peu, au classicisme et à la divine simplicité.

Le Club des Gastronomes, sympathique association d'estomacs et de papilles belges, que préside avec talent M. Morren, n'échappe pas à cette loi historique.

Cette semaine, le club était sans doute en pleine transition, car il fit pari d'aller dîner à quatre mille mètres d'altitude, quelque part au-dessus de l'Europe, par le moyen d'un excellent croiseur de la Sabena. C'était élever la gastronomie à des hauteurs insoupçonnées, quoique banqueter dans les airs soit d'une gastronomie qui confine, littéralement, à l'aérophagie.

La soirée commença à Melsbroeck, par la visite des cuisines sabeniennes, sous la conduite de MM. Bans, chef du service de presse; Brodure et Hoste, du service « hôtellerie ». Cuisines assez prodigieuses où les ordres de service assimilent les « vols » des avions à des comestibles. Un cuisinier de la Sabena ne pense pas : « Bruxelles-Paris », mais bien « zakouskis »; « Bruxelles - Dublin », mais plutôt « repas froid »; « Bruxelles - Léopoldville », mais « repas surgelé à réchauffer ».

On nous expliqua les complications de la cuisine volante : 35 départs par jour à nourrir; prévoir les goûts selon les nationalités; ne pas oublier une seule fourchette.

On nous donna des statistiques : 204.000 repas servis au ciel en 1956; 47 tonnes de viande, 13 de volaille, 23 de fruits, 11 de beurre, 10 de sucre, 6 de café, 215.000 gâteaux, 260.000 petits pains, 60.000 bouteilles ou boîtes de lait, et 136.000 œufs, le tout consommé en avion, ce qui justifie son surnom de « plus lourd que l'air ».

Les repas sont préparés à terre et réchauffés en vol, dans le four électrique que possède chaque appareil. Le réchauffement est tout un art. Chose surprenante : bien des mets en acquièrent une saveur plus profonde.

Et nous sortîmes de ces laboratoires, délicieusement accablés par les détails : sait-on que le confort complet d'un avion oblige les responsables à y faire entrer 800 objets ? Depuis la serviette en papier jusqu'au canot pneumatique...

Au crépuscule, le Club des Gastronomes s'envola pendant qu'un orage lançait par-dessus Melsbroeck un arc-en-ciel splendide comme une tranche napolitaine. Chose étrange : nous allions dîner, et pourtant l'on nous commanda de serrer nos ceintures.

Il fallut bientôt faire la manœuvre inverse, car le menu « plein ciel », servi pendant que le grand oiseau tournait au-dessus de Paris, offrit successivement :

Médaille de foie gras;

Hors-d'œuvre;

Suprêmes de turbot au coulis d'écrevisses;

Selle d'agneau aux primeurs;

Parfait glacé gastronome.

Avec des vins dignes du dîner.

En trois petites heures de vol, on en vint à bout. Jamais passagers ne furent plus optimistes. Le président du club, s'étant emparé du micro du bord, fit un grand discours. Si la tour de contrôle l'a capté, elle a dû s'apercevoir qu'il n'était point question de météorologie.

Bref, soirée succulente, dont les membres du club parleront longtemps. Il était fort question de décerner à la Sabena l'Oscar des gastronomes...

V. N.

MERITE

Au cours du second banquet aérien mondial SABENA, nous avons eu le plaisir tout particulier de retrouver parmi l'équipage du bord, un exécutant du premier banquet aérien du 14 avril 1955.

Alors, déjà, nous citons en exemple les prodiges d'adresse réalisés par chacun — que dire, cette fois, d'un service qui surmonta impeccablement toutes les difficultés d'un très grand menu.

Aussi, le Comité a décidé de confier à René GENACHTE, le badge du Club des Gastronomes, voulant honorer en sa personne tous les membres de l'équipage, et pour lui, particulièrement, sa double participation 1955 - 1957.

Gastronomie Flamande

Mercredi
29 mai
1957

C'est à une journée gastronomique typiquement west-flamande que nous conviait ce jour-là West-Toerisme, la Fédération provinciale du tourisme de la Flandre occidentale.

L'apéritif, si l'on peut dire, fut servi en l'Hôtel de Ville de Furnes. C'était un « bonekamp » accompagné de foie de veau, à la manière locale, que chacun apprécia fort. Chacun ? Il y avait là : le chevalier Pierre van Outryve d'Ydewalle, gouverneur de la province, M. Smissaert, député permanent chargé du Tourisme, M. Smets, consul général de Belgique à Lille, MM. Dehouck et Van Damme, qui forment le « staf » de West-Toerisme, M^e Philippe Kah, ce Lillois, président du Touring-Club du Nord de la France, sans qui aucune festivité, au Littoral, ne serait réussie, les bourgmestres de plusieurs localités balnéaires. Et, bien entendu — je la citerai en dernier lieu avec votre permission, et pour la bonne bouche : une délégation du Club des Gastronomes.

Apéritif à Furnes, déjeuner à Méli. Méli, c'est le royaume de l'abeille industrielle et butineuse. Méli, c'est le paradis du miel, et subsidiairement des enfants et des oiseaux exotiques. Méli, c'est... mais ne me faites pas croire que vous l'ignorez !

Ce jour-là, Méli était le haut lieu de la gastronomie west-flamande, et M. Florizoone en était le grand-prêtre.

A lui seul, le cérémonial était impressionnant. Au coup de gong, le chef de cuisine et les servants entraient dans la salle, revêtus des costumes et des toques de ce lointain et fastueux moyen âge. Les suivait, un plantureux cortège de spécialités culinaires du terroir.

Le jambon campagnard de Furnes précédait le

cochon de lait cuit au four, lequel était suivi du poulet à la broche, précédant de la plus exquise façon le fromage de la Trappe et la tarte du pays, en un défilé qui arrachait l'admiration des convives.

Sur table, une bière des Trappistes de Westvleteren, tellement souple et onctueuse, qu'elle vous inciterait à entrer dans les ordres en qualité de moine-brasseur.

Et ces plats, tous ces plats, nous étaient apportés sur des civières d'apparat, grassouillets jambons entiers dans leur carapace d'or brun, cochons de lait à la blanche peau, lippe et yeux clos sur nul ne sait quelle rêverie philosophique à propos du bonheur de mourir jeune si c'est pour finir dans l'estomac d'un gastronome, poulets dorés et traversés de part en part d'une broche de belle taille, morts en héros pour la satisfaction de nos appétits... Ah ! oui : on mange aussi avec les yeux ! Et ce jour-là, les mânes de Breughel, de Jordaens et de Teniers étaient sur nous et avec nous.

Au cours du repas, notre ami Raymond Boon remercia chaleureusement M. le Gouverneur pour nous avoir si aimablement conviés à de fastueuses agapes, dont nous garderons toujours le meilleur souvenir. Il le fit, comme il se devait, en français et en flamand, au nom du Président du Club, malheureusement empêché. M. Jean Mentior, administrateur du Club, fit cadeau au Gouverneur d'un fanion du Club : l'organisateur d'un déjeuner d'une si belle facture méritait amplement cet honneur et cette confiance.

Vous ai-je dit que M. Van Hecke, Oscar du Club, avait abandonné son « Panier d'Or » pour un jour ? Il ne regretta certes pas d'avoir pratiqué ce que lui conseillait le président qui avait « pitié pour eux ». C'est qu'une journée pareille, on n'en rencontre guère dans la vie d'un gastronome !

L'excursion en Champagne

Lundi-Mardi
9-10 septembre
1957

Nous convions nos membres à participer au voyage en Champagne, en se conformant aux indications suivantes :

Lundi 9 septembre à 10 heures : Réunion à la Maison DEUTZ et GELDERMANN à Ay sur Marne.

Réception par Monsieur LALLIER, Directeur-Général, visite des installations et déjeuner.

Soirée libre, avec une pointe à Sept-Saulx.

Mardi 10 septembre à 10 heures : Réunion à la Maison Vve LAURENT-PERRIER, Domaine de et à TOURS-sur-Marne.

Réception au domaine par Monsieur le Baron Bernard de Nonancourt. Visite des installations et déjeuner.

Date limite des inscriptions : 2 septembre.

Nombre limite des participants : 45.

Le déjeuner du Mont Kemmel

Samedi
22 juin
1957

Le mont Kemmel est l'hérésie de la plaine flamande, ou son péché mignon. Sa terre prodigue, si vous voulez. Celle qui rompt avec les traditions horizontales et poldériennes les plus anciennes et les mieux établies pour tenter de gagner plus rapidement le ciel en s'en rapprochant. Il était fatal que ce délicieux sommet s'ouvrit au tourisme. Il était déjà haut-lieu historique, et durant la guerre 1914-1918, il fut saturé du sang des combattants. Il est bien plus sage actuellement, et se contente d'être un point culminant, un belvédère en bordure de la grande plaine. Et s'il voit encore défiler des armées, il s'agit de celles que constituent les paisibles touristes. Si parfois l'on y entend encore le fracas des marmites, c'est que l'on est trop proche des cuisines de l'Hostellerie du Mont Kemmel.

Les gastronomes y furent reçus par un magnifique amphytrion, M. Walter Geisler qui est secondé par sa charmante dame. Ils ont un chef de cuisine dont la modestie n'a d'égale que les qualités culinaires : M. Raymond Doulet.

Il mérite d'être cité, car il avait préparé pour notre délectation, un menu exquis. Son lobster cocktail, par exemple, était une splendeur : doux, velouté, avec juste ce qu'il faut pour le relever à point. Son ris de veau Prince de Mérode, on le servirait à la table des meilleures fourchettes, qu'ils en seraient ravis. Sa Dodine de caneton de Fougerolles, là, soyons francs et parlons de chef-d'œuvre. Pas question de s'embarrasser d'un essai de commentaire : il n'y a pas d'explication valable, une telle splendeur défie toute description, si lyrique qu'elle ait pu nous rendre. Et pour couronner le tout, il y avait une « surprise du Mont Kemmel »,

dont, à l'unanimité, il fut décrété qu'elle était « à vous couper le souffle ».

La gamme des liquides avait été établie avec autant de soin et de compétence avisée. On partait sur un allegro vivace; celui du champagne Louis Roederer Brut 1949, que l'on dégusta avec quelque mélancolie devant ce noble cru qui disparaît. On passa au délicieux capriccio d'un Quincy « Noble » comme son nom l'indique, mais si fin, pour arriver à l'andante d'un « Petit Village », un château digne de Ginestet, avant d'entamer l'andante du Chambolle-Musigny, et achever avec le somptueux largo d'un Château Yquem, dont le marquis de Lur-Saluces peut légitimement être fier.

Au dessert, M. Dewaet — président de table — remercia les personnalités qui honoraient notre table d'amis : Mme la Baronne Bruneel de la Warande, M. Gruwelz, président de la Chambre de Commerce. Il félicita M. et Mme Geisler qui nous avaient si admirablement reçus et comblés, et leur chef de cuisine, méritant certes tous les compliments. Le personnel de la salle reçut sa juste part d'éloges : il était digne de la maison et c'est assez dire. M. Dewaet ne manqua pas d'évoquer une fois encore la splendide gamme de nectars qui avaient ensoleillé ce magistral déjeuner, pour la plus grande gloire de leurs noms prestigieux et pour notre plus grand plaisir.

Une ombre au tableau : l'absence de notre Président, M. Morren, retenu, malheureusement, et qui nous avait envoyé un charmant télégramme. On ne manqua pas l'occasion de lui répondre par la même rapide voie, combien nous regrettions de ne pas l'avoir parmi nous !

MENU

Lobster Cocktail

—

Ris de veau Prince de Mérode

—

Dodine de caneton de Fougerolles

—

Surprise du Mont Kemmel

VINS

Louis Roederer Brut 1949

—

Quincy « Noble »

—

Château « Petit Village »

—

Chambolle-Musigny

—

Château Yquem 1934

Willam fait un nouveau pas en avant

Lundi
8 juillet
1957

Animation à La Louvière où les voitures, sagement, venaient s'aligner le long du trottoir chez Willam.

Le Restaurant Willam est bien connu des membres du Club des Gastronomes. Fief familial groupant M. et Mme Willam, père et mère, entourés de leurs deux filles, de leur fils et de leur belle-fille, c'est un lieu du bon-manger, de fin tastevinage, dont les locaux viennent d'être agréablement transformés. C'est la raison pour laquelle des voitures dont question plus haut, émergèrent les hommes de pointe de la Gastronomie et du Tourisme belges, MM. Alexandre André, le dynamique président du Conseil Provincial du Hainaut et de la Fédération provinciale du Tourisme; Thistoud, président de la Chambre de Commerce; Pierre Moren, président du Club des Gastronomes, administrateur de la Fédération de Tourisme de la province du Hainaut; le président de la section hennuyère de la Confédération des CHR et Mme Robert Gilson, O. Depasse, directeur de l'Institut provincial des Arts et Métiers; Walter Fostier de l'I.N.R. et du Touring Club de Belgique, représentant la Jurade de Saint-Emilion; Robert Dufour, attaché aux services du Tourisme du Hainaut; Robert Lejeune, représentant les Chevaliers du Tastevin; Robert Goldberg, représentant la Chaîne des Rôtisseurs; l'architecte Léonard; Mlle M. Van Schoor, du Club des Gastronomes; R. Kumps, conseiller communal de La Louvière; M. et Mme Biersez; des journalistes; tout ce monde reçu avec l'amabilité que l'on sait par M. et Mme Willam et leurs enfants.

Le nouveau cadre du Restaurant Willam, est une réussite de goût, de richesse dans la simplicité, de « mise en page ». Il est dû au talent de M. Léonard, lequel fut félicité comme il se devait par MM. A. André

et Thistoud qui prirent les premiers la parole. M. W. Fostier s'exécuta ensuite au nom des groupements touristiques et gastronomiques, et en conclusion, chacun se montra bien d'accord que l'initiative Willam était excellente, non seulement pour l'avenir de la maison, mais aussi pour La Louvière et pour le Hainaut.

Après le champagne, une partie des invités alla visiter au parc de Mariemont, les jardins et les serres de l'Institut Provincial. Ce fut splendide : géraniums, bégonias, orchidées, fuchsias éparpillant des milliers de fleurs au milieu du décor étrange d'immenses philodendrons avides et d'autres plantes indigènes ou exotiques, curieuses, peu connues, étranges...

* * *

L'ouverture se fit, évidemment, sur un Château La Louvière, bordeaux blanc que je vous conseille d'aller découvrir.

Discours encore, celui de M. Alex André, qui dans une improvisation d'un merveilleux enthousiasme et d'une extraordinaire puissance, rendit hommage aux artistes du Hainaut, notamment A.L. Martin, mit en valeur le rôle joué par sa province en faveur du Tourisme et des Arts, et pour conclure, rendit hommage à l'esprit de travail, à l'hospitalité, à la foi des Willam. M. Pierre Morren, très en verve, Robert Goldberg et Robert Lejeune, se levèrent tour à tour pour souligner la personnalité de M. A. André et lever leur verre au succès du restaurant.

Enfin, très ému, M. Willam lui-même tint à traduire sa joie.

Tout cela fit que cette inauguration dura et fut très réussie.

W. F.

MENU

Cocktail de Homard

Fond d'artichaut Amandine

Pigeonneaux Coquille Amourette

Casse-Noisette



Samedi
13 juillet
1957

Le déjeuner des Copères

Au moment où nous remettons nos textes à l'imprimerie, notre ami Louis De Wynter nous prépare, aux fourneaux de son **Hostellerie Thermidor à Dinant**, un déjeuner dont on sait déjà qu'il sera remarquable. Le

menu — ne résistons pas au désir de le publier, même avant tout compte rendu — est suffisamment prometteur des plus fines joies de la table.

MENU

Terrine de Canard en Gelée
—
Truite au Court-Bouillon, beurre truffé
—
Escalope de ris de veau Clamart
—
Ecrevisses à la façon du Chef
—
Fromages de l'Abbaye
—
Pêche Flambée aux fines liqueurs

VINS

Roederer brut
—
Pouilly-Fuissé 1952
—
Branc Cantenac 1949
—
Monthélie Champy 1937

Pensées SUR ET AUTOUR DE

La Gastronomie

Monsieur Raymond Bodet est un cuisinier français dont la culture gastronomique est d'une qualité exceptionnelle. Auteur d'ouvrages réputés également et collaborateur de nombreuses revues françaises. Il a réuni dans "Le Cuisinier français", de très nombreuses citations qu'il a rencontrées au cours de ses lectures. Nous en reprenons quelques-unes : elles vous serviront au cours des réunions d'hiver du club. La conservation est aussi un art de la table.

Celui qui mange mal ne m'indigne pas. Il me fait pitié comme un illettré. J'ai envie de lui apprendre à manger comme d'apprendre à lire à celui-ci.

Alain LAUBREAUX

Manger est un besoin; savoir manger est un art. Mais alors que dire de celui qui sait bien faire manger ?

LA ROCHEFOUCAULD

Le goinfre mange le pain comme la bonne chère et la bonne chère comme du pain.

SOCRATE

L'homme qui a bien mangé est meilleur.

Alphonse DAUDET

La simplicité est le comble de l'art.

CURNONSKY

Notre conception de la vie est modifiée par un bon déjeuner.

H. de MONTHERLANT

Si celui qui doit prendre sa part d'un festin n'est pas versé dans l'art culinaire, comment pourra-t-il juger de l'apprêt des morceaux.

PLATON

Quand la cuisine serait inutile aux autres hommes, il faudrait encore l'apprendre aux princes, aux diplomates, aux hommes d'Etat et aux médecins.

BOSSUET

L'homme gourmet silencieux n'est pas digne de ce nom.

ANONYME

L'art culinaire est le premier des arts car il nourrit tous les autres.

R. BODET

Il est impossible de se tenir au niveau de l'art et de faire bon marché.

Antonin CAREME

De la bonne chère dépendent la bonne santé, la solidité de l'organisation et de celle-ci dépend la supériorité de l'esprit.

Lady MORGAN

L'Angleterre a trois sauces et cent religions; la France a trois religions et trois cents sauces.

TALLEYRAND

Confucius a quitté sa femme parce qu'elle cuisinait mal.

Lin YUTANG

Avec un homme qui se nourrit de conserves toute discussion de valeurs est futile.

Lin YUTANG

On parle de cuisine d'hôtel, de restaurant, de maison bourgeoise, etc., etc... En réalité, il n'y a que deux sortes de cuisine : la bonne et la mauvaise.

R. BODET

Le fromage est le complément indispensable d'un bon repas et le supplément d'un mauvais.

Eugène BRIFFAULT

A table, un gourmet n'applaudit pas, il jouit.

BALZAC

La cuisine c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont. Je veux savoir ce que je mange.

CURNONSKY.

La gastronomie est simplement une manière habile de pratiquer la connaissance raisonnée de ce que l'on mange, de ce que l'on a à digérer. Un homme d'esprit, mangeur prudent, qui connaît à fond la valeur de qu'il mange, est un gourmet.

Frédéric FAYOT

Les hommes qui savent bien manger sont aussi rares que les grands cuisiniers.

Antonin CAREME

L'art de bien manger n'a rien à voir avec le besoin de se nourrir.

ACADEMIE des GASTRONOMES

La vraie cuisine est celle dont on ne se fatigue jamais.

CLUB DES PURS CENTS

La gastronomie est à la fois un art et une science. Art pur, sa recherche de ce qui est bon à manger; science, ses définitions, ses principes et ses formules. Les « grands-prêtres » doivent être à la fois des artistes, des savants et des praticiens consommés.

H. BABINSKY (Ali-Bab)

La gourmandise est ce qui, dans un ménage, aide le plus efficacement contre le plus terrible ennemi de l'amour : l'habitude.

Alain LAUBREAUX

La gastronomie considère l'action de manger non seulement comme l'accomplissement d'une fonction, mais comme un art.

R. BODET

Il y a trop de vin dans ce monde pour dire la messe, il n'y en a pas assez pour faire tourner les moulins : donc, il faut le boire.

UN CHANOINE REGULIER

Goinfres et gourmets sont frères ennemis.

R. BODET

Bonne cuisine et bonne cave sont sœurs jumelles.

R. BODET

La cuisine française est une fierté nationale et un bienfait international.

R. BODET

Les bonnes tables des membres

Restaurateurs et Hôteliers de Belgique

du Club des Gastronomes

h. = hôtel.

r. = restaurant.



ANVERS

Rôtisserie «LA CIGOGNE D'ALSACE»
9, r. du Berceau — Tél. : 33.97.16
Propr. : W. Van den Bergh.
Même maison : Ste-Anne-Plage.
Rest. : « Moulin Belvédère » —
Tél. : Anvers 33.61.65.

RESTAURANT GOLDONI
V. Floréan
58, avenue de France, Anvers.

BRUXELLES

ANCIENNE BARRIERE
172, chaussée de Charleroi
Rob. Dethier

AUX PROVENÇAUX
22, rue Grétry — Tél. : 18.06.23

RESTAURANT CARLTON
28, boulevard de Waterloo
M. Daniel Lescot

OLD MARIO
8, rue de Paris

LA SABENA
Cuisine à bord des avions
et restaurant de Melsbroeck.

RESTAURANT DU VAL VERT
Chaussée de La Hulpe
Propr. : M. Vigneron.

CHALET DE LA FORET
Drève de Lorraine.
Propr. : Jean Troglo.

RESTAURANT - TRAITEUR
R. MORLEGHEM
Dauginet et Morleghem
52, rue du Trône - Bruxelles
Tél. : 12.12.40.

BEERSSEL

AUBERGE DU CHEVALIER
Propr. : M. A. Dieudonné

BELCEIL

HOTEL DE LA COURONNE
(face au château).

BLANKENBERGHE

L'HUITRIERE

BRUGES

LE PANIER D'OR
Fr. Van Heck
28, Grand'Place — Tél. : 339.85

COMBLAIN-LA-TOUR

HOTEL ST-ROCH
Jean Cawet
Tél. : 73.13.33.

CINEY

LE COMMERCE
Hôtel-Restaurant
Propr. : M. Wilmotte.

DEURLE-S/LYS

RALLYE SAINT-CHRISTOPHE
(h. r.) — Tél. Gand : 131.06.
Propr. : J. M. Teirynek.

EISCHEN

(G.-D. de Luxembourg - frontière)

HOTEL DE LA GAICHEL
R. Jacquemin
Tél. : 4 Eischen.

HUY

RESTAURANT «CHEZ NOUS»
M. Vanderhoven
10, Grand'Place.

LAROCHE-EN-ARDENNE

A L'AIR PUR (h. r.)
Route de Houffalize
Propr. : M. Dubois.

LA PANNE

RESTAURANT TEIRLINCK
Propr. : M. Depoorter
Digue de mer.

LA LOUVIERE

RESTAURANT - TRAITEUR
Restaurant-Traiteur WILLAM
rue Sylvain Guyaux.

LOUVAIN

Hôtel-Restaurant « LA ROYALE »
Place des Martyrs
Propr. : Robert Verstringhe.

NAMUR

RESTAURANT DU CASINO

OCQUIER

LE VAL D'OR
Propr. Mme V. France.

VILLE-POMMERCEUL

LE RELAIS
R. Gilson.

REMOUCHAMPS

HOTEL-REST. DES ETRANGERS
Propr. : M. Urbain Bonhomme.

TILFF-S/OURTHE

HOTEL DU CASINO (h. r.) —
Téléphone : 88.10.15

TOURNAI

AUX 3 POMMES D'ORANGE
Jean Kempen
28, rue de la Wallonie
Tournai - Tél. : 252.78.

LE ZOUTE

L'ARGENTIERE
169, Digue de Mer (h. r.) —
Téléphone : 618.16.

LA TOISON D'OR
Knocke-Zoute.